



GASGRILL

Bedienungsanleitung für Flüssiggas-Grill

E -210/310
SP-210/310

#89628



SIE MÜSSEN DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GASGRILLS LESEN

⚠ VORSICHT, LEBENSGEFAHR!
Wenn Sie Gas riechen:
1. **Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.**
2. **Offene Flammen löschen.**
3. **Deckel öffnen.**
4. **Läßt der Geruch nicht nach, dem Grill fernbleiben und sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

Ausströmendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion mit schweren Verletzungen oder Tod sowie Sachschaden führen.

⚠ VORSICHT:
1. **Weder Benzin noch andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder anderer Haushaltsgeräte lagern oder benutzen.**
2. **Eine nicht für den Gebrauch angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder anderer Haushaltsgeräte gelagert werden.**

⚠ Achtung: Vor Inbetriebnahme des Grills sorgfältig alle in dieser Anleitung beschriebenen Verfahren zur Überprüfung auf Leckstellen durchführen, selbst dann, wenn der Grill vom Händler zusammengebaut wurde.

⚠ ACHTUNG: Den Weber® Gasgrill erst anzünden, nachdem Sie den Abschnitt "Anzünden" in dieser Anleitung gelesen haben.

HINWEIS FÜR DEN MONTEUR:
Diese Anleitung muß dem Besitzer ausgehändigt werden und in seinem Besitz bleiben, damit Anweisungen jederzeit nachgelesen werden können.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN

CE :845BR-0045
ID: 0845

89628 10/20/06 LP
GERMAN

VORSICHTS- UND WARNHINWEISE

⚠ VORSICHT, LEBENSGEFAHR!

Mißachtung der Warn- und Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch kann zu schweren Körperverletzungen oder Tod führen sowie einen Brand oder eine Explosion mit Sachschaden verursachen.

⚠ SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- ⚠ **Folgen Sie beim Anschluß des Reglers den Anweisungen für das von Ihnen verwendete Gasgrillmodell.**
- ⚠ **Keine Reserve- oder abgenommene Gasflasche unter oder in der Nähe des Grills lagern.**
- ⚠ **Keine Grillabdeckhaube oder andere brennbaren Materialien auf den Gasgrill oder die Ablagefläche unter dem Gasgrill legen.**
- ⚠ **Unsachgemäße Montage kann gefährliche Folgen haben. Die Montageanweisungen in dieser Bedienungsanleitung bitte genau befolgen.**
- ⚠ **Wird der Weber® Gasgrill über einige Zeit gelagert und/oder nicht benutzt, muß er vor erneutem Gebrauch auf Gaslecks und Blockierung der Brenner überprüft werden. Die richtige Vorgehensweise ist in dieser Anleitung beschrieben.**
- ⚠ **Zur Prüfung auf Gaslecks darf keine offene Flamme benutzt werden.**
- ⚠ **Den Weber® Gasgrill nicht benutzen, wenn eine undichte, gasführende Verbindung vorhanden ist.**
- ⚠ **Halten Sie brennbare Materialien ca. 60 cm von Ober-, Unter- und Rückseite sowie den Seitenwänden des Grills entfernt.**
- ⚠ **Kinder dürfen den Weber® Gasgrill nicht benutzen. Zugängliche Teile des Grills werden u. U. sehr heiß. Wenn der Grill in Gebrauch ist, kleine Kinder fernhalten.**
- ⚠ **Bei Gebrauch des Weber® Gasgrills vorsichtig vorgehen. Während des Grillens und Reinigens ist der Grill heiß. Lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt, und bewegen Sie ihn nicht, solange er in Betrieb ist.**
- ⚠ **Sollten die Brenner beim Grillen erlöschen, alle Gasventile schließen. Den Deckel öffnen und fünf Minuten warten, bevor die Gasflamme wieder angezündet wird. Dabei die Anweisungen unter "Anzünden" beachten.**
- ⚠ **In diesem Weber® Gasgrill keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine verwenden.**
- ⚠ **Beugen Sie sich während des Grillens niemals über den offenen Grill, und fassen Sie niemals die Vorderkante der Grillkammer an.**
- ⚠ **Sollten Stichflammen auftreten, das Grillgut von den Flammen nehmen, bis die Stichflammen nachlassen.**
- ⚠ **Sollte ein Fettbrand auftreten, alle Brenner abschalten und den Deckel geschlossen lassen, bis das Feuer erloschen ist.**
- ⚠ **Der Weber® Gasgrill muß regelmäßig gründlich gereinigt werden.**
- ⚠ **Beim Reinigen der Ventile und Brenner die Düsen bzw. Öffnungen nicht vergrößern.**
- ⚠ **Flüssiggas ist kein Erdgas. Eine Umstellung des Geräts oder der Versuch, Erdgas in einem Flüssiggasgerät zu benutzen, ist gefährlich und setzt die Garantie außer Kraft.**
- ⚠ **Eine eingebeulte oder rostige Flüssiggasflasche kann gefährlich sein und muß von Ihrem Flüssiggas-Lieferanten geprüft werden. Eine Flüssiggasflasche mit schadhaftem Ventil darf nicht verwendet werden.**
- ⚠ **Auch wenn die Flüssiggasflasche leer zu sein scheint, kann sie immer noch Gas enthalten und ist mit entsprechender Sorgfalt zu transportieren und zu lagern.**
- ⚠ **Auf keinen Fall den Gasregler oder andere gasführende Teile demontieren, solange der Grill in Betrieb ist.**
- ⚠ **Tragen Sie beim Grillen stets hitzebeständige Grillhandschuhe.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill erst dann, wenn ALLE Teile korrekt montiert wurden. Das Gerät muss vollständig und gemäß den Anweisungen in den "Montageanleitungen" zusammengesetzt sein.**

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantiert hiermit dem Erstbesitzer dieses Weber®-Gasgrills, dass der Grill vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

Aluminum-Gussteile-2 Jahre	
Farbauftrag gegen Ausbleichen	25 Jahre
Edelstahldeckel,	25 Jahre
Emailledeckel	25 Jahre
Grillkammer-2 Jahre	
Farbauftrag gegen Ausbleichen	10 Jahre
Brennerleitungen Edelstahl,	10 Jahre
Grillroste aus Edelstahl,	5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen
Flavorizer Bars-Aromaschienen aus Edelstahl,	5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen
	Emaillierte Gusseisenteile
Grillroste,	5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen
	Emaillierte
Grillroste,	3 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen
	Emaillierte
Flavorizer Bars-Aromaschienen,	2 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen
Infrarot-Drehspießbrenner,	2 Jahre
Alle übrigen Teile,	2 Jahre

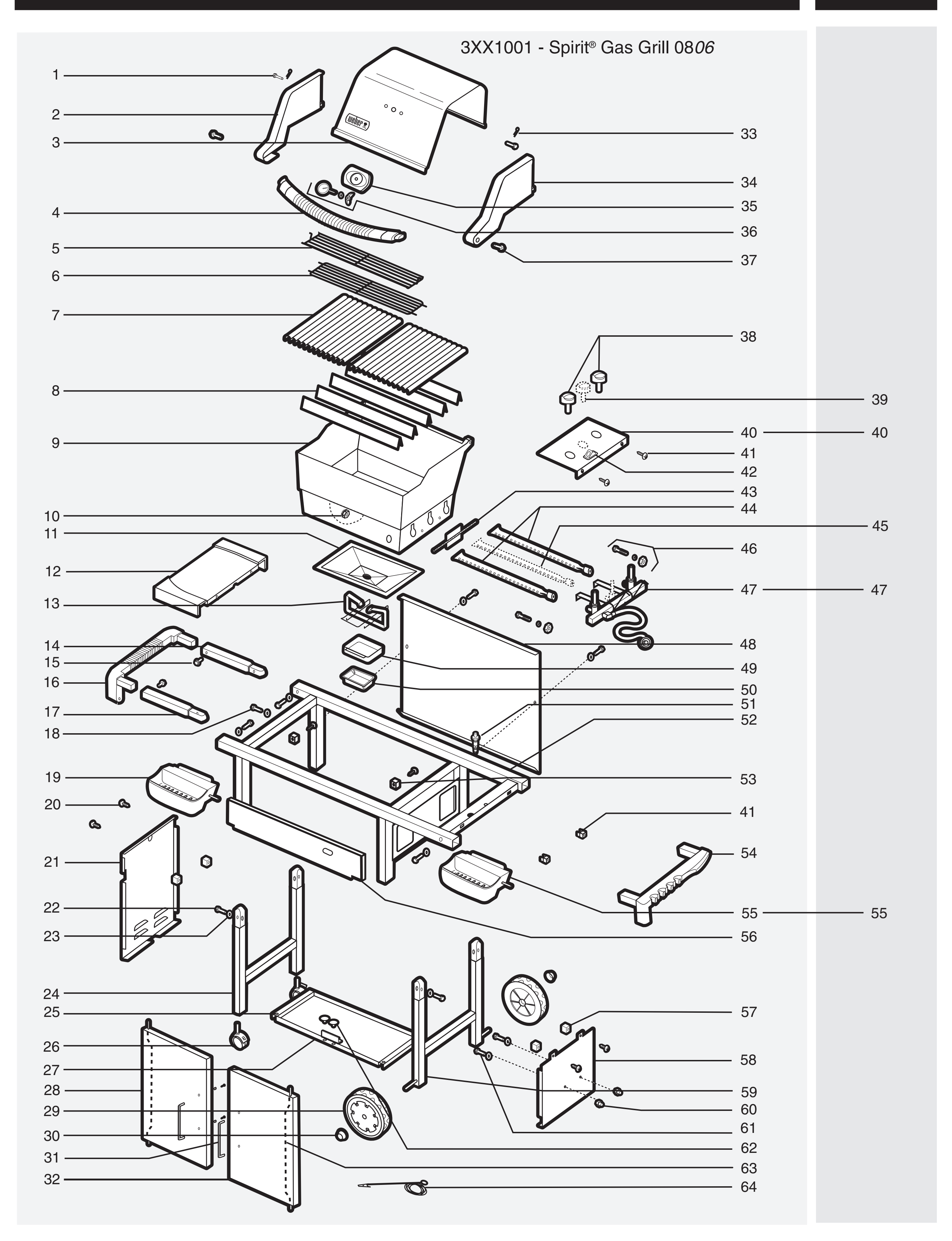
Dies gilt nur, wenn der Grill entsprechend der mit dem Grill gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.
Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.
Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, bevor Sie Teile einsenden. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten vom Einsender vorauszubezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.
Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, durch Insekten in den Brennerleitungen verursacht wurden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein.
Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund Einsatzes von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphäre, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Außer den hier aufgeführten Garantien werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Alle zutreffenden implizierten Garantien bezüglich der Handelbarkeit und Tauglichkeit sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer impliziter Garantien nicht zulässig. Diese Einschränkung ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.
Weber ist für jegliche speziellen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In einigen Ländern ist der Ausschluss bzw. die Einschränkung von zufälligen und Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung bzw. dieser Ausschluss ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.
Weber autorisiert keine Person und kein Unternehmen, im Namen von Weber beliebige weitere Pflichten oder Haftbarkeiten in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Weber einzugehen, und Weber ist an derartige Darstellungen nicht gebunden.
Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel vertrieben wurden.

www.weber.com®

SPIRIT® E/SP-210, E/SP-310

SPIRIT® E/SP-310



LISTE DER EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

1. **Scharnierbolzen**
2. **Linkes Deckelseitenteil**
3. **Schutzdeckel**
4. **Handgriff**
5. **Warm-up™-Warmhaltekorb**
6. **Warmhalterost**
7. **Grillroste**
8. **Flavorizer®-System (Aromaschienen)**
9. **Grillkammer**
10. **Hutmutter, 1/4 - 20 Zoll**
11. **Ausziehbarer Bodentrichter**
12. **Linke Arbeitsfläche**
13. **Halterung für Fettfangschale**
14. **Linke hintere Rahmenstrebe**
15. **Schraube, 1/4 - 14 x 5/8 Zoll**
16. **Linkes Rahmenendstück**
17. **Linke vordere Rahmenstrebe**
18. **Schraube, 1/4 - 20 x 2 1/4 Zoll**
19. **Gewürzständer**
20. **Befestigungschraube**
21. **Linke Seitenwandl**
22. **Schraube, 1/4 - 20 x 1 Zoll**
23. **Nylon-Unterlegscheibe**
24. **Rollenrahmen**
25. **Türbuchse**
26. **Bremsrolle**
27. **Bodenablage**
28. **Linke Tür**
29. **Rad**
30. **Radkappe**
31. **Handgriff**
32. **Rechte**
33. **Haarnadel-Splint**
34. **Rechtes Deckelseitenteil**
35. **Thermometerblende**
36. **Thermometer**
37. **Befestigungsschraube für Handgriff**
38. **Bedienknopf**
39. **Bedienknopf**
40. **Bedienungstafel**
41. **Befestigungschraube für Bedienungstafel**
42. **Crossover®-Zündtaste**
43. **Crossover®-Brennerrohr**
44. **Vorderes / Hinteres Brennerrohr**
45. **Mittlerers Brennerrohr**
46. **Befestigungsteile für Gasverteiler**
47. **Gasverteilereinheit, Schlauch und Regler**
48. **Rückwand**
49. **Fettfangschale**
50. **Einweg-Aluschale**
51. **Zünder**
52. **Hauptrahmen**
53. **Befestigungsteil für Frontblende**
54. **Rechtes Rahmenendstück**
55. **Gewürzständer**
56. **Frontblende**
57. **Befestigungsteil**
58. **Rechte Seitenwand**
59. **Radrahmen**
60. **Flaschennoppen**
61. **Schraube, 1/4 - 20 x 1 3/4 Zoll**
62. **Tür-Gleitschiene**
63. **Scharnierstangen**
64. **Zündholzhalter**

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

Der Weber® Gasgrill ist ein transportables Grillgerät für den Gebrauch im Freien.
Mit dem Weber® Gasgrill können Sie grillen, braten und backen, und das mit Ergebnissen, die sich mit einem Küchengerät im Haus nur schwer erreichen lassen. Der geschlossene Deckel und die Flavorizer® bars (Aromaschienen) verleihen den Speisen das schmackhafte Grillaroma.
Der Weber® Gasgrill ist transportabel und kann im Garten oder auf der Terrasse mühelos umgestellt werden. Und wenn Sie umziehen, kommt der Weber® Gasgrill natürlich mit. Der Umgang mit der Flüssiggasflasche ist einfach, und mit Gas läßt sich die Grilltemperatur leichter regulieren als mit Holzkohle.

- In diesen Anleitungen werden die Mindestvoraussetzungen für den Zusammenbau Ihres. Weber® Gasgrill erklärt. Wir bitten Sie daher, diese Anleitungen genau durchzulesen, bevor Sie Ihren Weber® Gasgrill in Gebrauch nehmen.
- Kinder dürfen den Gasgrill nicht benutzen.
- Dieser Weber® Gasgrill ist für die Verwendung mit Flüssiggas vorgesehen. Nicht an Erdgas (Stadtgas) anschließen. Die Gashähne und -düsen sind ausschließlich für Flüssiggas vorgesehen.
- Dieser Gasgrill darf nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwendet werden.
- Verwenden Sie nur eine 3 – 13 kg Flüssiggasflasche.
- Im Vereinigten Königreich muß dieses Gerät mit einem Regler gemäß BS 3016 und einem nominalen Ausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet werden (im Lieferumfang des Grills enthalten).
- Den Schlauch nicht knicken.
- Die Schlauchlänge sollte 1,5 m nicht überschreiten.
- Tauschen Sie den flexiblen Schlauch aus, falls für unterschiedliche nationale Gegebenheiten erforderlich.
- Alle vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht modifiziert werden.
- Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- Gasschlauch und Druckregler müssen normengerecht und zugelassen sein.

LAGERUNG

- Wenn der Weber® Gasgrill nicht benutzt wird, muß der Hahn an der Flüssiggasflasche zugedreht werden.
- Wenn der Weber® Gasgrill im Haus gelagert wird, muß die Flüssiggasflasche abgenommen und an einem gut belüfteten Platz im Freien gelagert werden.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht vom Weber® Gasgrill abgenommen wird, muß der Gasgrill mit der Flüssiggasflasche an einem gut belüfteten Ort im Freien aufbewahrt werden.
- Flüssiggasflaschen müssen so an einem gut belüfteten Platz im Freien gelagert werden, daß sie für Kinder außer Reichweite sind. Abgenommene Flüssiggasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, in der Garage oder in einem anderen geschlossenen Bereich gelagert werden.

BETRIEB

⚠ SICHERHEITSHINWEIS: Der Weber® Gasgrill darf nicht unter brennbaren Überdachungen verwendet werden.

⚠ VORSICHT: Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien vorgesehen und darf niemals in Garagen sowie auf überdachten bzw. seitlich umschlossenen Veranden gebraucht werden.

⚠ VORSICHT: Den Weber® Gasgrill niemals unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang verwenden.

⚠ VORSICHT: Der Weber® Gasgrill darf nur verwendet werden, wenn brennbare Materialien mindestens 60 cm von der Ober-, Unter- und Rückseite sowie den Seitenwänden des Grills entfernt sind.

⚠ VORSICHT: Der Weber® Gasgrill ist nicht für den Einbau in oder auf Reisemobilen und/oder Booten vorgesehen.

⚠ VORSICHT: Beim Grillen wird die gesamte Grillkammer heiß. Nicht unbeaufsichtigt lassen.

⚠ VORSICHT: Halten Sie elektrische Anschlußkabel und den Schlauch für die Flüssiggaszufuhr von heißen Flächen fern.

⚠ VORSICHT: Halten Sie den Grillbereich frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw. und entzündbaren Materialien.

⚠ VORSICHT: Eine Reserve-Flüssiggasflasche darf niemals in der Nähe des Weber Gasgrills gelagert werden.

⚠ VORSICHT: Dieses Gerät wird sehr heiß. In Gegenwart von Kindern oder älteren Leuten ist besondere Vorsicht geboten.

⚠ VORSICHT: Dieses Gerät darf nicht im angezündeten Zustand bewegt werden.

⚠ VORSICHT: Tragen Sie beim Gebrauch dieses Geräts stets Schutzhandschuhe.

LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

- Bei Nichtgebrauch des Weber® Gasgrills muss die Gaszufuhr an der Flüssiggasflasche abgestellt werden.
- Wird der Grill im Haus aufbewahrt, muss die Gaszufuhr ABGESTELLT und die Flüssiggasflasche außer Haus an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Lagern Sie die Flüssiggasflasche außer Haus an einem gut gelüfteten Ort außer Reichweite von Kindern . Abmontierte Gasflaschen dürfen nicht im Haus, in der Garage oder an einem anderen geschlossenen Ort aufbewahrt werden.
- Wird die Flüssiggasflasche nicht abmontiert, müssen Grill und Flasche außer Haus an einem gut gelüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Der Weber® Gasgrill sollte vor Gebrauch auf Gaslecks und etwaige Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden (siehe Abschnitte: „Allgemeine Wartung" und „Jährliche Wartung").
- Achten Sie darauf, dass sich unter der Schalterblende und in dem herausziehbaren Bodentrichter kein Schmutz angesammelt hat, der die Luftzufuhr bzw. die Entlüftung behindern könnte.
- Die Insektenschutzsiebe sollten ebenfalls auf Hindernisse geprüft werden (siehe Abschnitt „Jährliche Wartung").

GRILLEN

⚠ VORSICHT: Der Weber® Gasgrill darf nicht bewegt werden, solange er in Betrieb oder heiß ist.

Die Brenner können stufenlos nach Wunsch eingestellt werden. Die Einstellungen Hoch (High- H), Mittel (Medium – M), Niedrig (Low – L) oder Aus (Off – O) sind in Ihrem Weber® Kochbuch beschrieben. Im Kochbuch werden diese Bezeichnungen zur Beschreibung der Einstellungen verwendet. Zum Anbraten von Steaks beispielsweise würden Sie für alle Brenner die Einstellung H (Hoch) wählen, zum Fertiggaren die Einstellung M (Mittel) für den VORDEREN und HINTEREN Brenner. Detaillierte Grillanleitungen finden Sie in Ihrem Weber Kochbuch.

Hinweis: Bei einem neuen Grill sind die Oberflächen noch stark reflektierend, so daß die Temperaturen innerhalb der Grillkammer die ersten paar Male möglicherweise höher sind als im Rezeptbuch angegeben. Je nach den Grillbedingungen wie z.B. Wind- und Wetterverhältnissen müssen die Brenner-Schaltknöpfe evtl. auf die korrekte Grilltemperatur eingestellt werden.

Vorheizen: Ihr Weber® Gasgrill ist ein energiesparendes Gerät mit einem niedrigen kW/h-Verbrauch. Zum Vorheizen nach dem Anzünden den Deckel schließen und alle Brenner auf Hoch (HH) stellen. Das Vorheizen auf 260 bis 290° C nimmt je nach den Außenbedingungen wie Lufttemperatur und Wind 10 bis 15 Minuten in Anspruch.

Tropfgut und Fett: Die Flavorizer®-Aromaschienen sind so konstruiert, daß die richtige Menge Tropfgut verdampft, um dem Grillgut ein leckeres Aroma zu verleihen. Überschüssiges Tropfgut und Fett werden in die Auffangschale unter dem herausziehbaren Bodentrichter geleitet und aufgefangen. In die Auffangschale passende Einwegtropfschalen aus Alufolie sind erhältlich.

⚠ VORSICHT: Den herausziehbaren Bodentrichter vor jedem Gebrauch auf Fettansammlung prüfen. Überschüssiges Fett entfernen, um einen Fettbrand im Trichter zu vermeiden.

REINIGUNG

⚠ VORSICHT: Den Weber® Gasgrill vor dem Reinigen AUSSCHALTEN und abkühlen lassen.

⚠ VORSICHT: Die Flavorizer®-Aromaschienen oder Grillroste nicht in einem selbstreinigenden Ofen reinigen.

Anfragen zur Verfügbarkeit von Grillrosten und Aromaschienen (Flavorizer®Bars) richten Sie bitte an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®.

Außenflächen: Mit warmer Spülmittellösung abwaschen, dann mit Wasser abspülen.

⚠ ACHTUNG: Grill- oder Gestellflächen nicht mit Ofenreinigern, Scheuermitteln (Küchenreinigern), Reinigungsmitteln, die Zitrusprodukte enthalten, oder Scheuerschwämmen reinigen.

Herausziehbarer Bodentrichter - Fettansammlungen entfernen, mit warmer Spülmittellösung waschen und mit Wasser abspülen.

Flavorizer®-Aromaschienen und Grillroste - Nach dem Ausbrennen mit einer Weber® Messingbürste abbürsten. Ggf. vom Grill nehmen und mit warmer Spülmittellösung waschen. Dann mit Wasser abspülen.

Auffangschale - Einweg-Aluminiumschalen sind lieferbar. Sie können die feste Auffangschale auch mit Alufolie auslegen. Die Auffangschale mit warmer Spülmittellösung waschen und mit Wasser abspülen.

Thermometer - Mit warmem Seifenwasser abwaschen; mit einem Kunststoff-Scheuerschwamm reinigen.

Innenseite der Grillkammer - Den Grill nach dem Grillen mit geschlossenem Deckel und maximaler Brennerleistung 10 -15 Minuten ausbrennen und abkühlen lassen. Allen Schmutz mit einer Messingbürste von den Brennerrohren abbürsten. **DIE BRENNERÖFFNUNGEN NICHT VERGRÖSSERN**. Die Innenwand der Grillkammer mit warmer Spülmittellösung abwaschen und mit Wasser abspülen.

Innenseite des Deckels - Die Innenseite des noch warmen Deckels mit Küchenkrepp abwischen, um ein Einbrennen und Abblättern von Fettansammlungen zu verhindern. Fettabblätterungen sehen ähnlich aus wie abblätternde Farbe.

Flächen aus rostfreiem Stahl: Pflegetipps für Edelstahl - Wenn Ihr Grill oder die Umhausung des Grills, das Bedienfeld oder die Arbeitsflächen aus Edelstahl hergestellt sind, brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, denn Edelstahl ist äußerst pflegeleicht. Einfach mit einem milden Spülmittel säubern, mit klarem Wasser abspülen, und einem weichen Tuch trocken reiben. Hartnäckiger Schmutz kann mit einer nichtmetallischen Bürste entfernt werden.

⚠ WICHTIG: Zur Reinigung von Edelstahl keine Bürsten mit Metallborsten oder scharfe Haushaltsreiniger verwenden, da diese die Oberfläche kratzen bzw. angreifen.

⚠ WICHTIG: Bei der Reinigung der Oberflächen immer in Richtung der “Maserung” des Stahls reiben oder wischen, um das gute Aussehen des Stahls auf lange Zeit zu erhalten.

Flächen aus Kunststoff - Mit Spülmittellösung und einem weichen Tuch abwaschen.

Keine Reinigungsmittel verwenden, die Säure, Lösungsbenzin oder Xylol enthalten. Nach dem Reinigen gut abspülen.

Flächen aus Kunststoff dürfen nicht als Schneidbrett verwendet werden.

HINWEISE ZUR GASBENUTZUNG

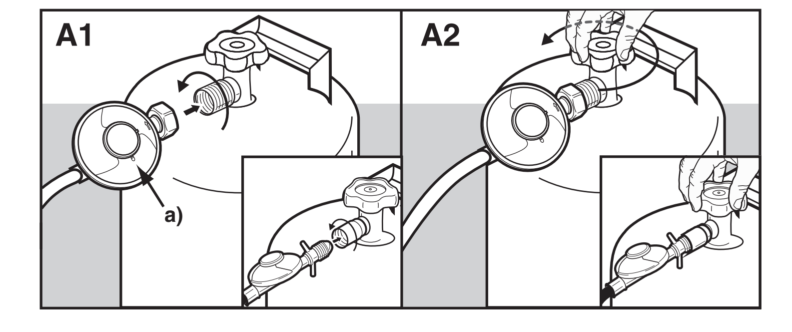
EINE VOLLSTÄNDIG GEFÜLLTE GASFLASCHE VOM GASHÄNDLER KAUFEN

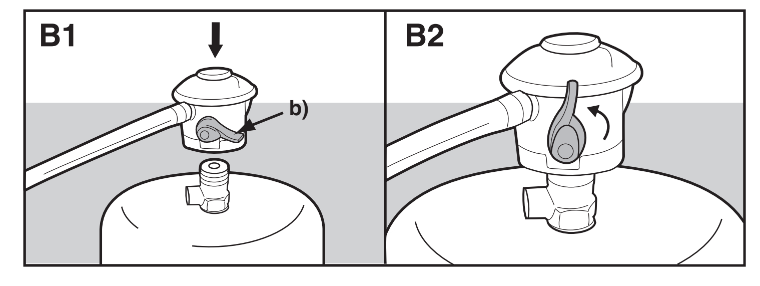
Die Gasflasche muß stets in aufrechter Stellung eingesetzt, transportiert und aufbewahrt werden. Die Gasflasche niemals fallen lassen oder fahrlässig und unvorsichtig handhaben. Die Gasflasche nie an Orten lagern, an denen Temperaturen von 51° C und mehr (zu heiß zum Anfassen) auftreten können. An heißen Tagen zum Beispiel die Gasflasche nicht im Auto lassen. (Siehe Abschnitt “Sicherer Umgang mit Flüssiggas”).

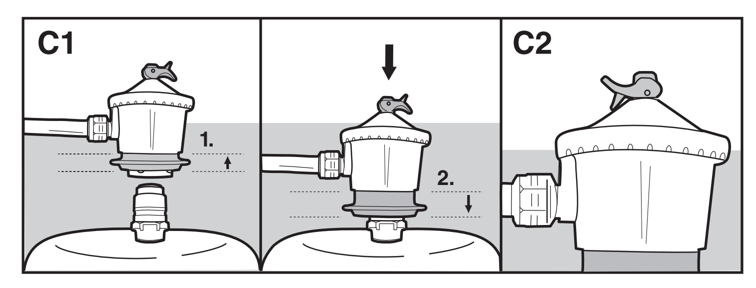
ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

⚠ VORSICHT: Sicherstellen, daß der Hahn der Flüssiggasflasche zugedreht ist (im Uhrzeigersinn).

⚠ VORSICHT, ACHTUNG!
Nie eine offene Flamme für die Prüfung auf Gaslecks verwenden. Darauf achten, daß während der Leckprüfung weder Funken noch offene Flammen in der näheren Umgebung vorhanden sind. Durch Funkenflug oder offene Flammen kann ein Feuer oder eine Explosion mit schweren Verletzungen oder Tod sowie Sachschaden verursacht werden.







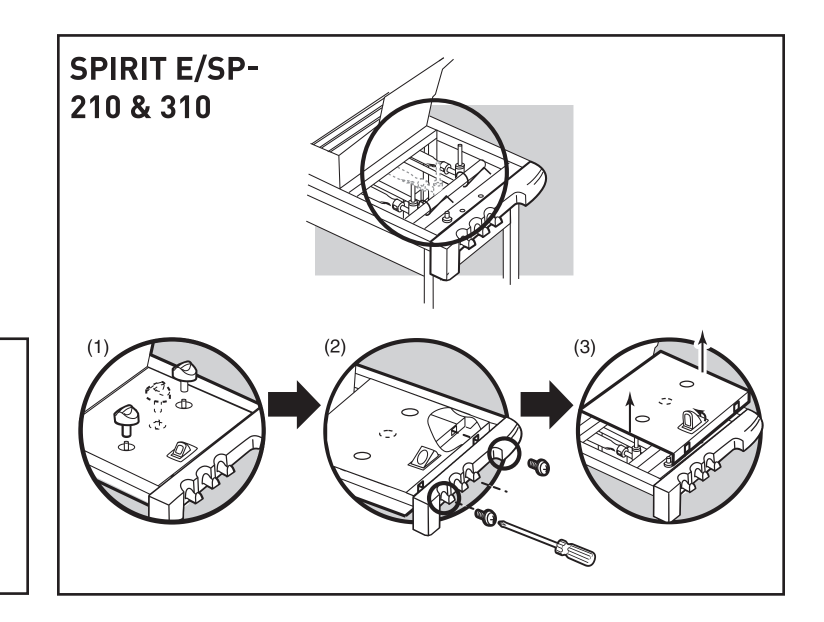
Sie benötigen: Flüssiggasflasche, Seifenwasser und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen

1) Schließen Sie die Propangasflasche an. Einige Regler werden zum Anschließen eingedrückt und zum Lösen herausgezogen, andere haben eine Mutter mit Linksgewinde, die mit dem Flaschenanschluß verbunden wird. Folgen Sie den Anweisungen für den jeweiligen Regler. Den Regler so ausrichten, daß die Lüftungsöffnung nach unten zeigt.
   - **A1)** Schrauben Sie das Anschlussstück des Reglers entgegen dem Uhrzeigersinn an den Tank an. Stellen Sie den Regler so ein, dass das Entlüftungsloch **(a)** nach unten zeigt.
   - **B1)** Der Hebel **(b)** muss nach rechts gekippt, d.h. in der AUS-Stellung sein. Drücken Sie den Regler auf das Flaschenventil, bis er einrastet.
   - **C1)** Vergewissern Sie sich, dass der Hebel auf AUS gestellt ist. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben **(1)**. Drücken Sie den Regler auf das Flaschenventil, ohne den Druck nachzulassen. Schieben Sie die Manschette nach unten in die geschlossene Position **(2)**. Falls der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie die Schritte.
2) Seifenwasserlösung zubereiten.
3) Flaschenhahn aufdrehen.
   - **A2)** Drehen Sie den Gashahn nach rechts.
   - **B2)** Drehen Sie den Hebel des Reglers nach links in die geöffnete Stellung.
   - **C2)** Drehen Sie den Hebel des Reglers in die geöffnete Stellung.
4) Zur Prüfung auf Gaslecks alle Anschlüsse mit dem Seifenwasser befeuchten und auf Blasenbildung achten. Wenn Blasen auftreten oder sich vergrößern, ist der Anschluß undicht. Wenn Sie ein Gasleck feststellen, das Gas zudrehen und den betroffenen Anschluß festziehen. Das Gas wieder aufdrehen und nochmals mit dem Seifenwasser auf Lecks prüfen. Wenn das Gasleck nicht beseitigt werden konnte, wenden Sie sich an die Kundendienstvertretung in Ihrem Gebiet. Die Anschrift finden Sie in dem Blatt mit Kontaktinformationen, das Ihrem Bedienungshandbuch beiliegt. Den Grill nicht verwenden.
5) Sobald die Prüfung auf Gaslecks abgeschlossen ist, die Gaszufuhr an der Gasflasche zudrehen und alle Verbindungen mit Wasser abspülen.

ABNEHMEN VON SCHALTERBLENDE UND BRENNERKNÖPFEN

Dazu benötigen Sie: Kreuzschlitzschraubendreher

1) Nehmen Sie die Brennerknöpfe ab.
2) Nehmen Sie die Schrauben mit dem Kreuzschlitzschraubendreher ab.
3) Ziehen Sie den Zünddruckknopf hoch, bis er in der oberen Position bleibt, und nehmen Sie die Schalterblende vom Grill ab.
4) Bringen Sie die Schalterblende nach Abschluss der Leckprüfung wieder an.



PRÜFUNG AUF GASLECKS

⚠ VORSICHT, ACHTUNG
Nie eine offene Flamme für die Prüfung auf Gaslecks verwenden. Darauf achten, daß während der Dichtigkeitsprüfung weder Funken noch offene Flammen in der näheren Umgebung vorhanden sind. Durch Funkenflug oder offene Flammen kann ein Feuer oder eine Explosion mit schweren Verletzungen oder Tod sowie Sachschaden verursacht werden.

⚠ ACHTUNG: Jedesmal, wenn ein Gasanschluß gelöst oder wieder angebracht wird, muß eine Prüfung auf Gaslecks vorgenommen werden.

Hinweis: Alle werkseitig hergestellten Verbindungen wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft. Die Brenner wurden auf korrektes Flammenbild geprüft. Als Vorsichtsmaßnahme sollten Sie vor Inbetriebnahme Ihres Weber Gasgrills alle Anschlüsse auf Dichtigkeit prüfen. Während des Transports und durch Handhabung könnte sich eine Gasverbindung gelockert haben oder beschädigt worden sein.

⚠ ACHTUNG: Diese Dichtigkeitsprüfungen müssen vorgenommen werden, auch wenn Ihr Grill vom Händler oder im Geschäft montiert wurde.

Sie benötigen: Spülmittellösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen
Hinweis: Da einige für die Dichtigkeitsprüfung benutzte Lösungen einschließlich Spülmittellösung leicht korrodierend wirken können, sollten alle Anschlüsse mit klarem Wasser abgespült werden, sobald die Prüfung auf Gaslecks abgeschlossen ist.
Sicherstellen, daß die Kochplatte ausgeschaltet ist. Ventilsteuerknopf und Schrauben entfernen. Porzellandeckel entfernen.
Prüfung auf Gaslecks: Das Flaschenventil öffnen. Hierzu das Handrad des Gasflaschenventils nach links drehen

⚠ VORSICHT: Die Brenner bei der Prüfung auf Gaslecks nicht anzünden.

Zum Prüfen auf Lecks die Anschlüsse mit der Spülmittellösung befeuchten und auf Blasenbildung achten. Wenn Blasen auftreten oder wenn sich eine Blase vergrößert, ist der Anschluß undicht.

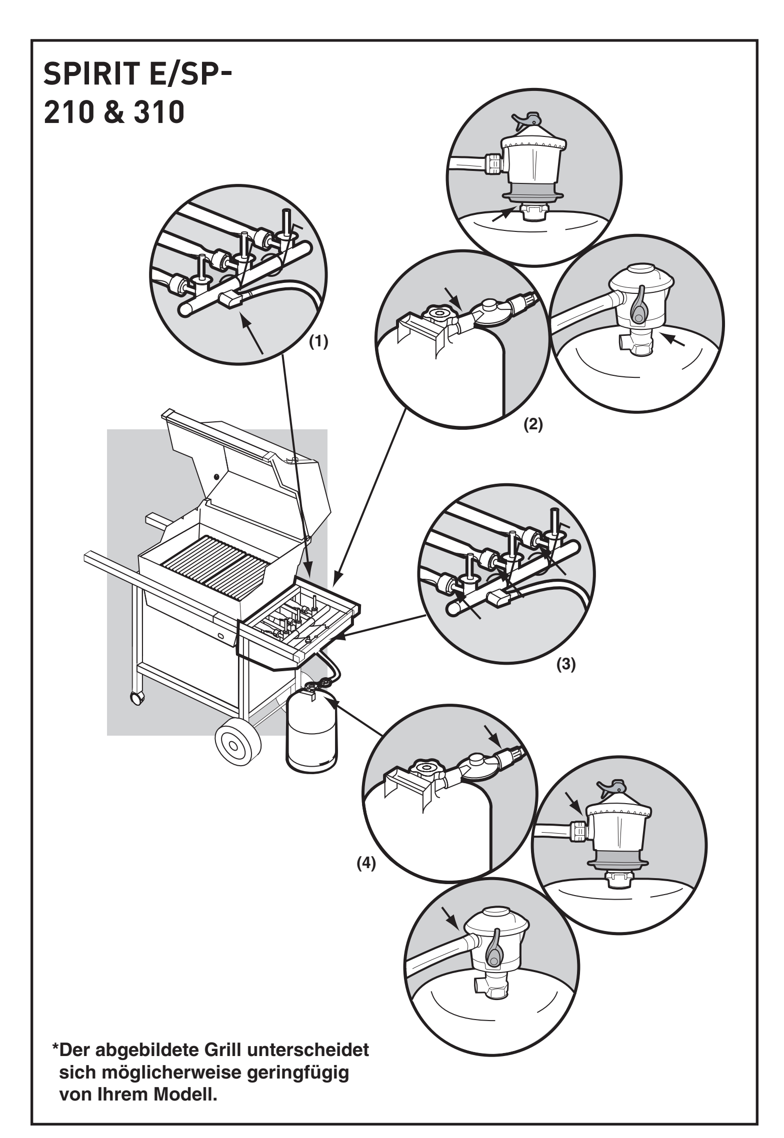
Folgendes prüfen:

1) Verbindung zwischen Schlauch und Gasverteilereinheit.

⚠ VORSICHT: Wenn Sie ein Gasleck bei Verbindung (1) feststellen, den Anschluß mit einem Gabelschlüssel festziehen und die Stelle nochmals mit Seifenwasser auf Lecks prüfen.
Wenn das Gasleck durch Festziehen des Anschlußstückes nicht behoben werden kann, das Gas zudrehen. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Wenden Sie sich an die Kundendienstvertretung in Ihrem Gebiet. Bitte wenden Sie sich an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®.

2) Verbindung zwischen Regler und Gasflasche
3) Verbindungen zwischen Gasverteilereinheit und Verteiler
4) Verbindung zwischen Schlauch und Regler

⚠ VORSICHT: Wenn Sie ein Gasleck bei Verbindung (2), (3) oder (4) feststellen, das Gas zudrehen. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Wenden Sie sich an die Kundendienstvertretung in Ihrem Gebiet. Bitte wenden Sie sich an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®.



***Der abgebildete Grill unterscheidet sich möglicherweise geringfügig von Ihrem Modell.**

ERSATZSCHLÄUCHE UND -REGLER	
Land	**Teilenr.:**
Schlauch Frankreich	41638
Schlauch Belgien	41639
Schlauch/Regler Holland	41681
Schlauch/Regler Griechenland/Italien	41680
Schlauch/Regler Deutschland/Österreich	41679
Schlauch/Regler Spanien/Dänemark/Portugal	41619
Schlauch/Regler Schweden	41677
Schlauch/Regler Schweiz	41676
Schlauch/Regler Irland	41675
Schlauch/Regler England	41589
Schlauch/Regler Australien	41673
Schlauch/Regler Norwegen/Finnland	41619

LAND	GASTYP & -DRUCK
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Niederlande, Island, Ungarn, Tschechien, Zypern, Estland, Litauen, Lettland, Marokko, Slowenien, Slowakei, Spanien	$I_{3B/P}$ - 30mbar
Großbritannien, Frankreich, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien, Schweiz	I_{3+} - 28-30 / 37mbar
Deutschland, Österreich	$I_{3B/P}$ - 50mbar

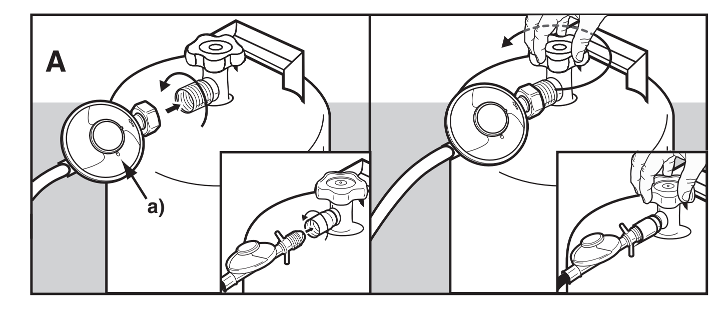
VERBRAUCHSDATEN				
	Hauptbrenner max.		Seitenkocher max.	
kW(Hs)	**Propan**	**Butan**	**Propan**	**Butan**
E/SP - 210	6,9	7,6	N/V	N/V
E/SP - 310	11,0	11,5	3,5	4
Gramm/Stunde	**Propan**	**Butan**	**Propan**	**Butan**
E/SP - 210	435	547	N/V	N/V
E/SP - 310	693	828	220	288

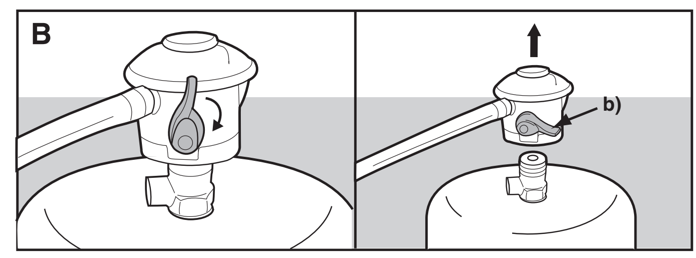
SICHERER UMGANG MIT FLÜSSIGGASFLASCHEN

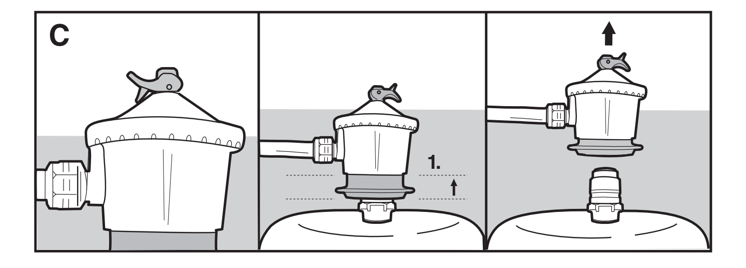
- Flüssiggas ist ein Mineralölprodukt wie Benzin und Erdgas. Bei normalen Temperaturen und Druckverhältnissen ist es gasförmig. Unter mäßigem Druck in einem Behälter wird es flüssig. Bei abfallendem Druck verdunstet diese Flüssigkeit sofort zu Gas.
- Flüssiggas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Gas kann sich in Bodennähe sammeln und so an der Verflüchtigung gehindert werden.
- Die Flüssiggasflasche muß immer in aufrechter Stellung montiert, transportiert und gelagert werden. Die Flüssiggasflasche niemals fallenlassen oder unvorsichtig handhaben.
- Die Flüssiggasflasche niemals an Orten lagern oder transportieren, an denen Temperaturen von 50° C und mehr (zu heiß zum Anfassen) auftreten können. (An heißen Tagen zum Beispiel die Gasflasche nicht im Auto lassen.)
- Eine "leere" Flüssiggasflasche mit derselben Sorgfalt handhaben wie eine volle. Auch wenn die Flüssiggasflasche keine Flüssigkeit mehr enthält, kann immer noch Gasdruck vorhanden sein. **Das Gasflaschenventil immer zudrehen, bevor die Gasflasche abmontiert wird**.
- Keine beschädigte Flüssiggasflasche benutzen. Eingebeulte oder rostige Flüssiggasflaschen oder Flüssiggasflaschen mit beschädigtem Ventil können gefährlich sein und sollten sofort durch neue ersetzt werden.

FLÜSSIGGASFLASCHE(N)

- Die Verbindungsstelle zwischen Schlauch und Flüssiggasflasche muß bei jedem Neuanschluß, z.B. nach jedem Nachfüllen, auf Gaslecks kontrolliert werden.
- Der Regler muß so montiert sein, daß das kleine Lüftungsloch nach unten zeigt, damit sich kein Wasser ansammeln kann. Dieses Lüftungsloch muß frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.







NACHFÜLLEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

Es wird empfohlen, die Flüssiggasflasche nachzufüllen, bevor sie ganz leer ist.
Die Flüssiggasflasche zum Tausch zu einem Propangashändler bringen.

Abnehmen der Flüssiggasflasche

1) Gaszufuhr zudrehen.
2) Den Schlauch mit Regler von der Gasflasche lösen.
   - **A)** Drehen Sie den Regleranschluss nach rechts, um ihn von der Flasche abzuschrauben.
   - **B)** Drehen Sie den Regelhebel **(b)** nach unten, d.h. in die AUS-Stellung. Drücken Sie den Hebel des Reglers **(b)** bis er von der Flasche ausklinkt.
   - **C)** Drehen Sie den Reglerhebel in die AUS-Stellung. Ziehen Sie den Ring des Reglers nach oben **(1)** , um ihn vom Tank zu trennen.

3) Die leere Gasflasche gegen eine gefüllte austauschen.

ANSCHLUSS DER NEUEN PROPANFLASCHE

Siehe “ANSCHLUSS DER PROPANFLASCHE”.

ANZÜNDEN

Eine Zusammenfassung der Anzündanleitung befindet sich auf der Schalttafel.

⚠ VORSICHT, LEBENSGEFAHR!
Die Brenner des Grills nur bei geöffnetem Deckel anzünden. Nach erfolglosem Anzündversuch 5 Minuten warten, damit sich das Gas verflüchtigt. Mißachtung dieser Sicherheitsanweisungen kann zu einer explosionsartigen Stichflamme führen, die schwere Körperverletzungen oder Tod verursachen kann.

Crossover® Ignition-System

Hinweis: Das Crossover® Ignition-System zündet den vorderen Brenner mit einem Funken von der Zündelektrode im Inneren der Gas Catcher™-Zündkammer. Zur Erzeugung der Energie für den Funken den Crossover®-Zündknopf eindrücken, bis ein Klicken zu hören ist.

⚠ VORSICHT: Vor jedem Gebrauch des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, Abschürfungen oder Einschnitte prüfen. Den Grill nicht verwenden, wenn der Schlauch in irgendeiner Weise beschädigt ist. Nur gegen einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch austauschen. Bitte wenden Sie sich an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®

ZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

1) Deckel öffnen.
2) Sicherstellen, daß alle Brenner-Schaltknöpfe zugedreht sind. (Jeden Brenner-Schaltknopf nach unten drücken und nach rechts drehen, um sicherzugehen, daß er ausgeschaltet ist.)
3) Zum Aufdrehen der Gasflasche das Flaschenventil nach links drehen.

⚠ VORSICHT: Nicht über den offenen Grill lehnen. Gesicht und Körper mindestens 30 cm von der Grillkammer entfernt halten, wenn der Grill gezündet wird.

4) Den Schaltknopf für den vorderen Brenner nach unten drücken und auf START/HI (Start/Hoch) drehen.
5) Den Crossover®-Zündknopf mehrmals drücken, so daß er jedesmal klickt.
6) Durch die Zündöffnung vorne an der Grillkammer blicken, um festzustellen, ob der vordere Brenner gezündet hat. Eine Flamme sollte sichtbar sein.

⚠ VORSICHT: Sollte der Brenner nicht zünden, den Schaltknopf für den vorderen Brenner zudrehen und 5 Minuten warten, damit sich das Gas verflüchtigt, bevor Sie einen erneuten Versuch unternehmen oder den Brenner mit einem Streichholz anzünden.

7) Nachdem der VORDERE Brenner angezündet ist, kann auch der andere bzw. die anderen Brenner eingeschaltet werden.

Hinweis: Den VORDEREN Brenner immer zuerst anzünden. Der andere bzw. die anderen Brenner werden vom VORDEREN Brenner über das Crossover® System durch Aufdrehen der Schaltknöpfe gezündet.

AUSSCHALTEN DER BRENNER

Anschließend jeden Brenner-Schaltknopf nach unten drücken und nach rechts zudrehen. Die Gaszufuhr an der Gasflasche zudrehen.

MANUELLES ANZÜNDEN

⚠ VORSICHT, LEBENSGEFAHR!
Die Brenner des Grills nur bei geöffnetem Deckel anzünden. Nach erfolglosem Anzündeversuch 5 Minuten warten, damit sich das Gas verflüchtigt. Mißachtung dieser Sicherheitsanweisungen kann zu einer explosionsartigen Stichflamme führen, die schwere Körperverletzungen oder Tod verursachen kann.

1) Deckel öffnen.
2) Sicherstellen, daß alle Brenner-Schaltknöpfe zugedreht sind. (Jeden Brenner-Schaltknopf nach unten drücken und nach rechts drehen, um sicherzugehen, daß er ausgeschaltet ist.)
3) Das Gasflaschenventil nach links drehen, um die Gaszufuhr zu öffnen.
4) Stecken Sie den Zündholzhalter mit einem brennenden Zündholz durch das Anzündloch an der Vorderseite der Grillkammer.

⚠ VORSICHT: Nicht über den offenen Grill lehnen. Gesicht und Körper mindestens 30 cm von der Grillkammer entfernt halten, wenn der Grill gezündet wird.

5) Den Schaltknopf für den vorderen Brenner nach unten drücken und auf START/HI (Start/Hoch) drehen.
6) Durch die Zündöffnung vorne an der Grillkammer blicken, um festzustellen, ob der Brenner angezündet ist. Eine Flamme sollte sichtbar sein.

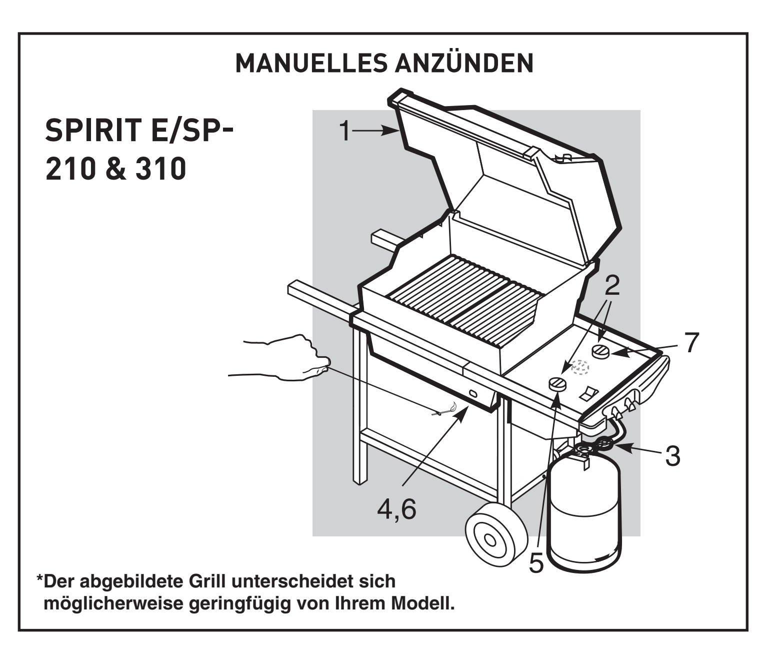
⚠ VORSICHT: Sollte der Brenner nicht zünden, den Schaltknopf für den vorderen Brenner zudrehen und 5 Minuten warten, damit sich das Gas verflüchtigt, bevor Sie einen erneuten Versuch unternehmen oder den Brenner mit einem Streichholz anzünden.

ZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

SPIRIT E/SP-210 & 310

1
2
7
5
3
6
4

***Der abgebildete Grill unterscheidet sich möglicherweise geringfügig von Ihrem Modell.**



***Der abgebildete Grill unterscheidet sich möglicherweise geringfügig von Ihrem Modell.**

7) Nachdem der VORDERE Brenner angezündet ist, kann auch der/die andere(n) Brenner eingeschaltet werden.

Hinweis: Den VORDEREN Brenner immer zuerst anzünden. Der andere bzw. die anderen Brenner werden vom VORDEREN Brenner über das Crossover® System durch Aufdrehen der Schaltknöpfe gezündet.

AUSSCHALTEN DER BRENNER

Anschließend jeden Brenner-Schaltknopf nach unten drücken und nach rechts zudrehen. Die Gaszufuhr an der Gasflasche zudrehen.

PROBLEM	PRÜFUNG	ABHILFE
Gelbliche oder orangefarbene Brennerflamme sowie Gasgeruch.	Insektenschutzsiebe auf mögliche Blockierung überprüfen (Verstopfung der Löcher).	Insektenschutzsiebe reinigen. (Siehe Abschnitt “Jährliche Wartung”.)
In einigen Ländern werden Regler verwendet, die über einen Absperrmechanismus bei übermäßigen Gasstrom verfügen. **Symptome:** **Die Brenner lassen sich nicht zünden. oder die Brenner haben auch in Stellung HIGH nur eine kleine flackernde Flamme. oder die Grilltemperatur erreicht in der Stellung HIGH nur120-150 °C (250° bis 300°F).**	In diesem Fall könnte der Absperrmechanismus, der Teil der Verbindung von Grill zu Gasflasche ist, bei übermäßigen Gasstrom aktiviert sein.	Um den Absperrmechanismus bei übermäßigen Gasstrom zurückzusetzen, drehen Sie alle Brennerschalter und das Ventil an der Gasflasche in Stellung OFF. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Drehen Sie die Brennerschalter in Stellung HIGH. Warten Sie mindestens eine Minute. Drehen Sie die Brennerschalter in Stellung OFF. Schließen Sie den Regler an 120-150 °CGasflasche an. Drehen Sie das Gasflaschenventil langsam auf. Siehe “Anleitung zum Zünden”.
Brenner zündet nicht, oder Flamme auch bei hoher Einstellung klein.	Ist der Flüssiggasvorrat niedrig oder leer?	Flüssiggasflasche auffüllen.
	Ist der Gasschlauch geknickt oder abgebogen?	Gasschlauch geradebiegen.
	Läßt sich der vordere Brenner mit einem Streichholz anzünden?	Läßt sich der vordere Brenner mit einem Streichholz anzünden, das Crossover®-Zündsystem überprüfen.
Gelegentliches Aufflammen:	Heizen Sie den Grill anweisungsgemäß vor?	Alle Brenner zum Vorheizen 10 bis 15 Minuten lang auf Hoch brennen lassen.
⚠ VORSICHT: Den Bodentrichter nicht mit Alufolie auslegen	Sind Grillroste und Flavorizer®-Aromaschienen stark mit angebranntem Fett bedeckt?	Gründlich reinigen (siehe Abschnitt “Periodische Reinigung”).
	Ist der Bodentrichter so verschmutzt, daß kein Fett mehr in die Auffangschale abfließen kann?	Bodentrichter reinigen.
Flammenbild unregelmäßig. Flammen bleiben klein trotz Schalterstellung HOCH. Flammen erscheinen nicht auf der gesamten Brennerrohrlänge.	Sind die Brenner sauber?	Brenner reinigen. (Siehe Abschnitt “Wartung”.)
Innenseite des Deckels scheint abzublättern (ähnlich wie abblätternde Farbe).	Nichts kann abblättern. Was Sie sehen, sind verkohlte Fettablagerungen, die sich flockenweise ablösen. DIES IST KEIN DEFEKT.	Gründlich reinigen. (Siehe Abschnitt “Reinigung”.)
Falls die Probleme mit diesen Methoden nicht beseitigt werden können, wenden Sie sich bitte an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®.		

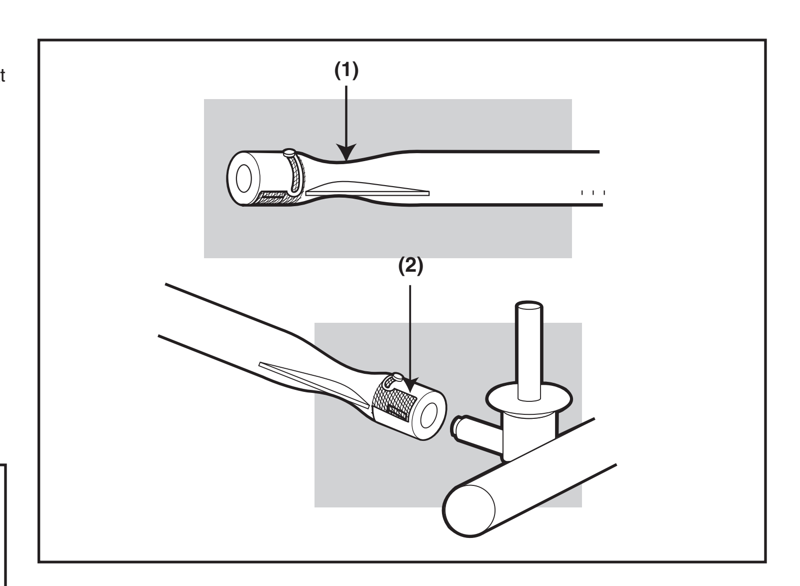
MANUTENZIONE

WEBER® INSEKTENSCHUTZSIEBE

Ihr Weber® Gasgrill ist, wie jedes andere im Freien benutzte Gerät, ein Anziehungspunkt für Spinnen und andere Insekten. Sie können sich im Venturi-Segment **(1)** der Brenner einnisten und den normalen Gasstrom behindern. Dadurch besteht die Gefahr, dass das Gas durch die Luftblende entweicht, wodurch ein Brand im Bereich der Luftblende sowie unter der Schalterblende entstehen und Ihr Grill ernsthaft beschädigt werden kann. Die Luftblende an den Brennerleitungen ist mit einem Edelstahlsieb **(2)** versehen, so dass keine Spinnen und andere Insekten durch die Öffnungen der Luftblende in die Brenner eindringen können.

Wir empfehlen, dass Sie die Insektenschutzsiebe mindestens einmal im Jahr prüfen (siehe Abschnitt „Jährliche Wartung"). Desgleichen sollten Sie die Siebe überprüfen, wenn einer der folgenden Zustände eintritt:

1) Gasgeruch in Verbindung mit gelben oder trägen Brennerflammen.
2) Der Grill erreicht nicht die gewünschte Temperatur.
3) Der Grill heizt ungleichmäßig.
4) Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.



⚠ GEFAHR!
Eine Nichtbehebung der oben genannten Gefahrensymptome kann einen Brand auslösen und schwere bzw. tödliche Verletzungen und Sachschaden verursachen.

INSPEKTION UND REINIGUNG DER INSEKTENSCHUTZSIEBE

Zur Überprüfung der Insektenschutzsiebe nehmen Sie zunächst die Schalterblende ab. Wenn die Gitter verstaubt oder verschmutzt sind, nehmen Sie die Brenner ab, um die Siebe zu reinigen . Siehe „Wartung, Auswechseln der Hauptbrenner”. Reinigen Sie die Siebe vorsichtig mit einer weichen Bürste (z.B. einer alten Zahnbürste).

⚠ Vorsicht: Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände zum Reinigen der Siebe. Versuchen Sie nicht, die Siebe herauszunehmen oder die Öffnungen zu erweitern.

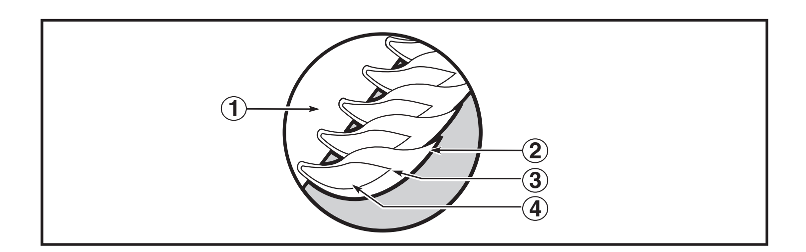
Klopfen Sie leicht an die Brenner, um Schmutz aus den Brennerrohren zu entfernen. Wenn die Insektensiebe sauber sind, setzen Sie die Brenner wieder ein.
Wenn die Insektenschutzsiebe beschädigt sind oder nicht mehr gereinigt werden können, wenden Sie sich bitte an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®.

FLAMMENBILD DER HAUPTBRENNER

Die Brenner des Weber® Gasgrills wurden werkseitig auf das richtige Luft-/Gasgemisch eingestellt. Das richtige Flammenbild ist in der Abbildung gezeigt.

1) Brennerrohr
2) Spitzen flackern gelegentlich gelblich
3) Hellblau
4) Dunkelblau

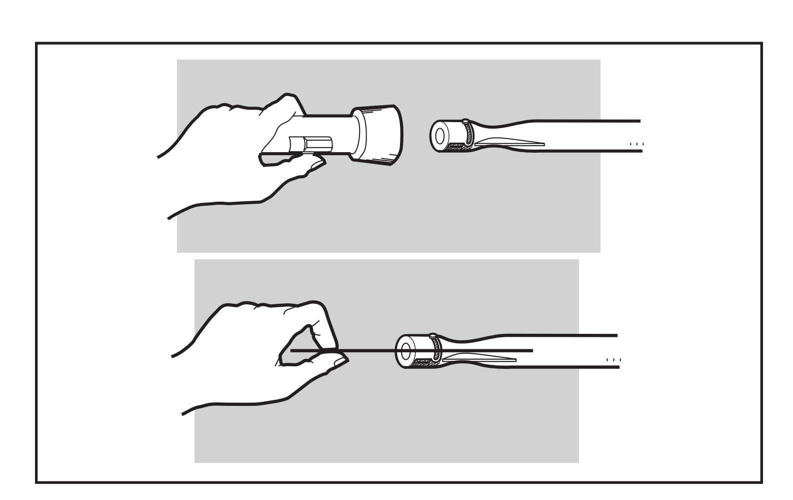
Falls die Flammen nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres gleichmäßig brennen, die Brenner gemäß den Reinigungsanweisungen säubern.



REINIGEN DER HAUPTBRENNER

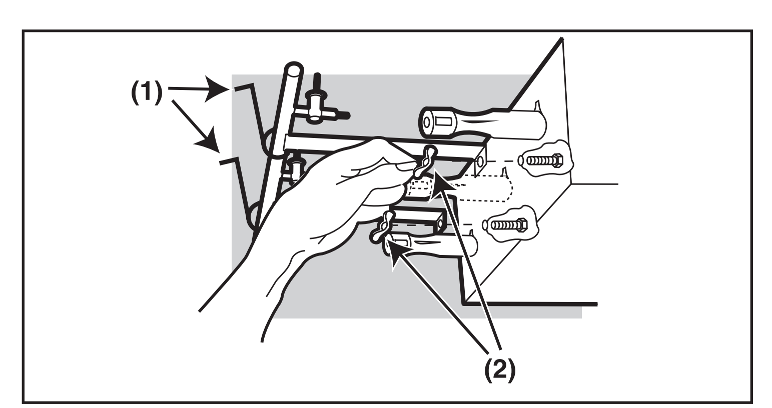
Die Gaszufuhr zudrehen.
Die Gasverteilereinheit entfernen.
Jeden Brenner innen mit einer Taschenlampe prüfen.
Die Innenseite der Brenner mit einem Draht (z.B. mit einem gerade gebogenen Kleiderbügel aus Draht) reinigen. Die Luftschieberöffnung an den Gashähnen prüfen und reinigen. Die Ventildüsen unten an den Gashähnen prüfen und reinigen.
Die Außenseite der Brenner mit einer Messinggrillbürste abbürsten. Damit wird sichergestellt, daß alle Brenneröffnungen vollkommen offen sind.

⚠ ACHTUNG: Die Brenneröffnungen beim Reinigen nicht vergrößern.



AUSWECHSELN DER HAUPTBRENNER

1) Vergewissern Sie sich, dass Ihr Weber® Gasgrill ausgeschaltet (OFF) und abgekühlt ist.
2) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu.
3) Abnehmen der Schalterblende: Nehmen Sie die Brenner-Schaltknöpfe und die Schrauben ab, mit denen die Schalterblende befestigt ist, und heben Sie die Schalterblende ab.
4) Haken Sie die Verteilerhalterung **(1)** ab und nehmen Sie die beiden Flügelmuttern **(2)** ab, mit denen der Verteiler an der Grillkammer befestigt ist. Ziehen Sie die Verteiler-/Ventileinheit aus den Brennern heraus und legen Sie sie vorsichtig zur Seite.



⚠ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie am Außenkarton.

Diese Bauteile sind gasführende oder gasbrennende Komponenten. Wenden Sie sich für Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products Co. an die Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co.

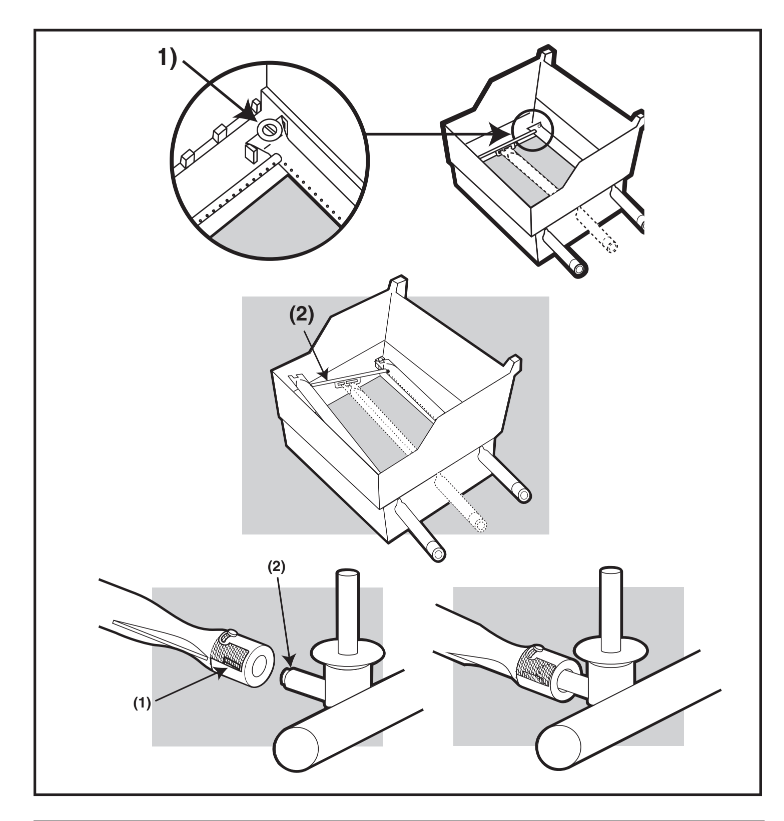
⚠ HINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an gasführenden oder gasbrennenden Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co. durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

5) Ziehen Sie die Brenner unterhalb der Führungsschraube und Beilagscheibe **(1)** in den Ecken der Grillkammer heraus.
6) Heben Sie die Brenner mit einer leichten Drehbewegung hoch, so dass sich das Crossover-Rohr **(1)** von den Brennern löst, und nehmen Sie die Brenner aus der Grillkammer.
7) Beim Wiedereinbau der Brenner führen Sie Schritte 3) bis 7) in umgekehrter Reihenfolge aus.

⚠ **VORSICHT: Die Brenneröffnungen (1) müssen sich genau über den Ventilöffnungen (2) befinden.**

Prüfen Sie, ob alles richtig eingebaut ist, bevor Sie den Verteiler montieren.

⚠ **ACHTUNG: Führen Sie nach dem Wiederanschließen der Gasleitungen eine Gasleckprüfung mit Seifenwasser durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen (siehe: „Prüfen auf Gaslecks".)**

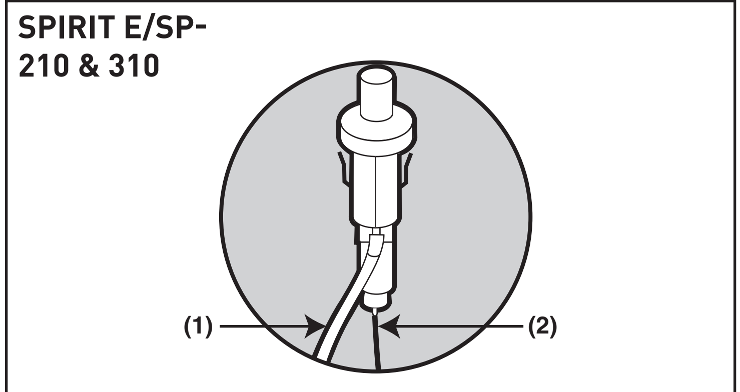


CROSSOVER®-ZÜNDSYSTEM

Wenn das Crossover®-Zündsystem den linken Brenner nicht zündet, den linken Brenner mit einem Streichholz anzünden. Läßt sich der linke Brenner mit einem Streichholz zünden, das Crossover®-Zündsystem überprüfen.

- Sicherstellen, daß das weiße (1) und schwarze (2) Zündkabel korrekt anschlossen sind.
- Sicherstellen, daß der Crossover®-Zündknopf den Zünder (Knopf) nach unten drückt und wieder in die Ausgangsstellung zurückkehrt.

Wenn sich das Crossover®-Zündsystem immer noch nicht anzünden läßt, wenden Sie sich an die zuständige Kundendienstvertretung. wenden Sie sich bitte an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com®.





WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

©2007 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette, Genesis, Austria; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette, Denmark; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa: Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A..; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.;Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette.

Made in China, *Hecho en China, Fabriqué en Chine*